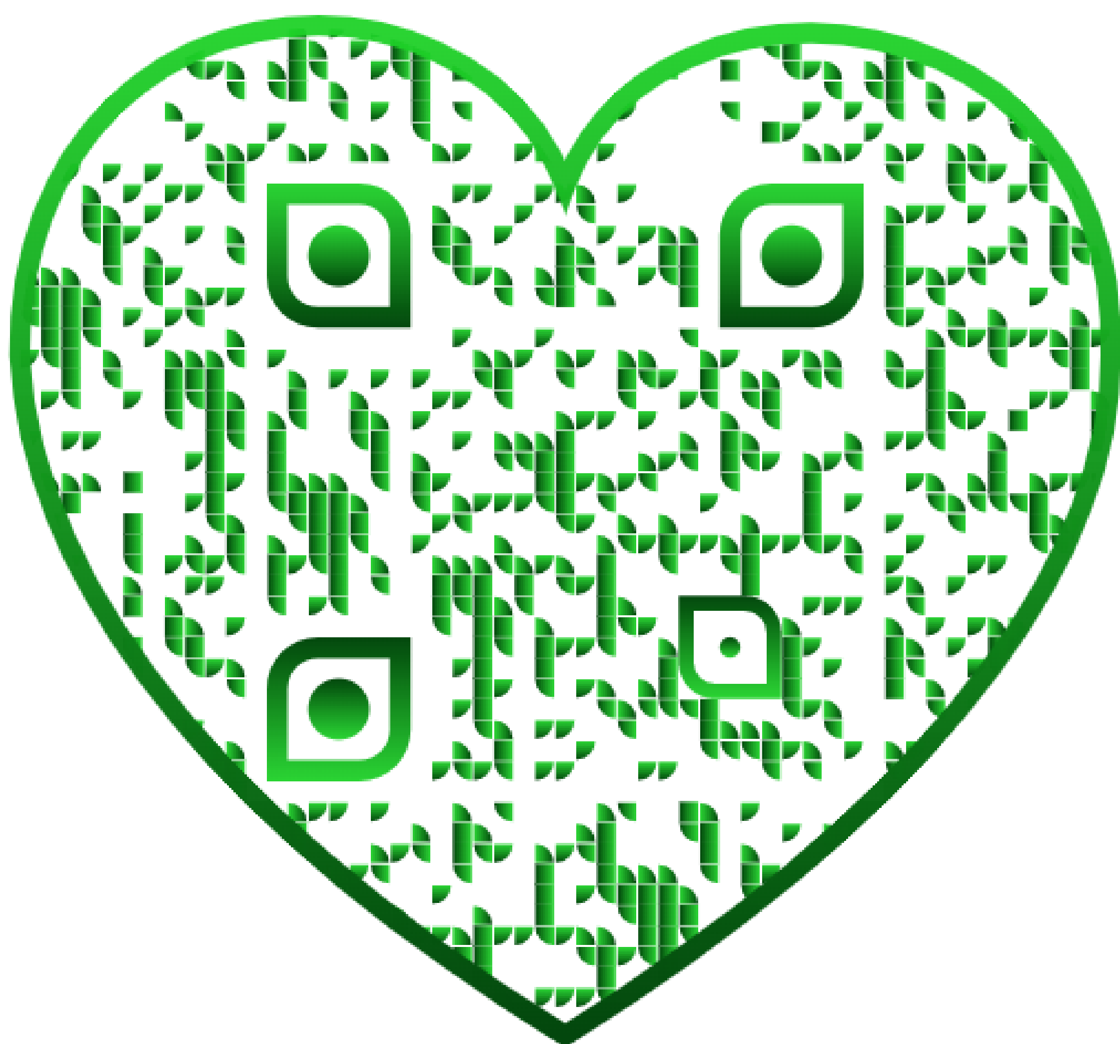
10 RECEITAS DE MIOJO QUE VOCÊ DEVERIA SABER FAZER

Ana Luiza Tudisco





10 Receitas De Miojo Que Você Deveria Saber Fazer

Ana Luiza Tudisco

© Todos os direitos reservados

Sumário

Com requeijão
Picante
Ao forno
Frango e bacon
Pizza
Vegetariano
Grego
Frito
Carbonara
Lasanha

Com requeijão

Ingredientes

- 1 Macarrão instantâneo (sabor a gosto)
- 1 colher (sopa) de requeijão
- Queijo ralado

Modo de preparo Coloque o macarrão instantâneo em água fervente e cozinhe por 3 minutos. Desligue o fogo, coloque o tempero e misture; Tampe a panela e deixe por 5 minutos para o macarrão absolver o sabor do tempero. Escorra a água do macarrão; Misture uma colher de sopa de requeijão e jogue o queijo ralado por cima.

Picante

Ingredientes

- 1 Macarrão instantâneo (não usar o tempero)
- 250 g de bacon cortado em cubinhos
- 1 cebola picada
- 1/2 colher (sopa) de páprica picante
- Sal a gosto

Modo de preparo Coloque o macarrão instantâneo em água fervente e cozinhe por 3 minutos; Enquanto o macarrão instantâneo cozinha, pegue uma frigideira e frite o bacon na própria gordura; Acrescente a cebola e refogue até que a cebola fique transparente, depois tempere com páprica e sal.

Escorra a água do macarrão e o misture com o bacon temperado.

Ao forno

Ingredientes

- 1 Macarrão instantâneo (sabor a gosto)
- 1 polpa de tomate
- 2 fatias de mozarela
- 1 xícara (chá) de leite quente
- 1 envelope de Vono espinafre com queijo
- 1 colher (sopa) de queijo parmesão ralado

Modo de preparo

Coloque o macarrão instantâneo em água fervente e cozinhe por 3 minutos. Desligue o fogo, coloque o tempero e misture; Tampe a panela e deixe por 5 minutos para o macarrão absolver o sabor do tempero. Nesse tempo, espalhe a polpa do tomate no fundo de um pequeno refratário; Em uma tigela, coloque o leite e o conteúdo do envelope Vono, misture bem. Escorra a água do macarrão e o disponha no refratário; Cubra com a mozarela e regue com o molho de leite e Vono. Cubra o refratário com papel-alumínio e leve ao forno aquecido em fogo médio por 15 minutos; Retire o papel-alumínio, espalhe o queijo ralado e volte ao forno por mais 5 minutos ou até dourar.

Frango e bacon

Ingredientes

- 2 Embalagens de Macarrão instantâneo (não usar o tempero)
- 300 g de peito de frango em pedaços
- 100 g de bacon
- Polpa de tomate
- Queijo ralado
- Cebola cortada
- Óleo

Modo de preparo Coloque o macarrão instantâneo em água fervente e cozinhe por 3 minutos; Refogue a cebola, o bacon e os pedaços de frango. Após fritar bem, adicione a polpa de tomate; Escorra a água do macarrão e o coloque em um refratário. Misture o molho e espalhe o queijo ralado.

Pizza

Ingredientes

- 1 Macarrão instantâneo (não usar o tempero)
- 1 envelope de Vono de queijo, tomate e manjericão
- 1 colher (sopa) de tomate picado
- 1/2 xícara (chá) de mozarela cortada em cubinhos
- 1/2 xícara (chá) de presunto cortado em cubinhos

Modo de preparo Coloque o macarrão instantâneo em água fervente e cozinhe por 3 minutos. Desligue o fogo e adicione o Vono. Misture bem; Tampe a panela e deixe por 5 minutos para o macarrão absolver o sabor do Vono; Adicione o tomate, a mozarela e o presunto. Misture e sirva.

Vegetariano

Ingredientes

- 1 Macarrão instantâneo (não usar o tempero)
- 1 cenoura picada em cubinhos
- 1 pepino picado em cubinhos
- 1 xícara de tomate picado em cubinhos
- 3 colheres (sopa) de shoyu

Modo de preparo Coloque o macarrão instantâneo em água fervente e cozinhe por 1 minuto. Acrescente a cenoura, o pepino e o tomate e deixe cozinhar por mais 3 minutos; Desligue o fogo e misture o molho shoyu.

Grego

Ingredientes

- 1 Macarrão instantâneo (sabor a gosto)
- 1/2 xícara (chá) de legumes (cenoura, vagem e pimentão)
- 1/2 xícara (chá) de peito de chester defumado picado
- 1 colher (sopa) de queijo ralado

Modo de preparo Coloque o macarrão instantâneo em água fervente e cozinhe por 3 minutos. Desligue o fogo, coloque o tempero e misture; Acrescente os legumes e o peito de chester. Misture bem; Tampe a panela e deixe por 5 minutos para o macarrão absolver o sabor do tempero.

Frito

Ingredientes

- 1 Macarrão instantâneo (sabor a gosto)
- Manteiga

Modo de preparo

Coloque o macarrão instantâneo em água fervente e cozinhe por 3 minutos. Desligue o fogo, coloque o tempero e misture; Tampe a panela e deixe por 5 minutos para o macarrão absolver o sabor do tempero; Unte uma frigideira com manteiga. Escorra a água do macarrão e o coloque na frigideira; Frite até o macarrão ficar crocante.

Carbonara

Ingredientes

- 1 macarrão instantâneo (não usar o tempero)
- 1/4 de xícara de bacon cortado em cubos
- 1 ovo
- 2 colheres (sopa) de parmesão ralado na hora
- Pimenta do reino a gosto
- Um fio de azeite para refogar
- 1 dente de alho picado

Modo de preparo Coloque o macarrão instantâneo em água fervente e cozinhe por 3 minutos; Aqueça uma frigideira com um fio de azeite e doure o alho e o bacon; Enquanto o macarrão cozinha, quebre um ovo em uma tigela grande, e bata com o parmesão e a pimenta formando um creminho, reserve; Desligue o fogo e escorra a água do macarrão. Misture o macarrão imediatamente à mistura de ovo, desta maneira, o ovo vai cozinhar com o calor do macarrão; Misture o bacon picado.

Lasanha

Ingredientes

3 embalagens de macarrão instantâneo (não usar o tempero) 150 g de mussarela

1 peito de frango

3 colheres (sopa) de óleo

2 colheres (sopa) de cebola bem picada 1 dente de alho bem picado

1 colher (sopa) de colorau

2 copos americanos de água

4 tabletes de caldo de galinha

2 colheres (chá) de salsa

2 colheres (chá) de cebolinha verde 2 colheres (sopa) cenoura ralada 1 copo de requeijão

Modo de preparo

Coloque o macarrão instantâneo em água fervente e cozinhe por 3 minutos; Escorra a água do macarrão e passe rapidamente na água fria. Reserve; Cozinhe e desfie o frango;

Coloque em uma panela o óleo, a cebola e o alho para dourar. Adicione o colorau a cenoura, a cebolinha, a salsa e o caldo de galinha. Misture bem; Adicione a água e deixe ferver até formar um caldo grosso. Acrescente o frango; Monte em um refratário, alternando camadas de molho, macarrão, molho e requeijão. Repita até completar o refratário; Termine com molho, requeijão e mussarela; Leve ao forno até o queijo derreter.